

รายการอาหารสำหรับผู้ป่วยใน จำนวน 6 ประเภท
แนบท้ายประกาศจังหวัด อ่างทอง

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
	หมวด 1 ประเภทเนื้อสัตว์				
	เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสดไม่มีรอยจ้ำเขียว สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีพยาธิ ไม่แช่แข็ง เป็นเนื้อสัตว์ที่ถูกต้องตามลักษณะที่ ต้องการทุกประการ				
	ก.ประเภทไก่				
1	โครงไก่ ไม่รวมหัว	ก.ก.	25	90	2,250
2	น่องไก่ สด ขนาด 7-8 น่อง/กก.	ก.ก.	75	250	18,750
3	สะโพกไก่ สดไม่มีกลิ่นเหม็นไม่เป็นจ้ำเขียว	ก.ก.	80	150	12,000
4	เนื้ออกไก่ลอกหนังไม่มีกระดูก	ก.ก.	80	1,100	88,000
5	เลือดไก่ ต้มสุกไม่รวมน้ำ	ก้อน	7	30	210
6	เนื้ออกไก่ มีหนัง สดไม่มีรอยเขียวจ้ำไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	80	150	12,000
7	มันไก่	ก.ก.	25	8	200
8	ห้อยจ้อ อย่างดีไม่มีกลิ่นเหม็น(มีตราสัญลักษณ์ฮาลาล)	ก.ก.	70	60	4,200
9	เนื้ออกไก่จากร้านค้าที่มีสัญลักษณ์ฮาลาล	ก.ก.	80	5	400
10	ไส้กรอกกรมควนมี อย.และมีตราสัญลักษณ์ฮาลาลใหม่สีไม่ แดง	ก.ก.	95	5	475
					138,485
	ข.ประเภทเนื้อหมู				
1	ซี่โครงอ่อน กระดูกไม่แข็งมีเนื้อมาก ไม่รวมกระดูกสันหลัง	ก.ก.	140	30	4,200
2	ลูกชิ้นหมู เกรด A ไม่ปนหนัง ไม่ผสมแป้งไม่เป็นยาง	ก.ก.	100	30	3,000
3	เลือดหมู ต้มแล้ว ไม่มีกลิ่นเหม็นคงรูปไม่ละลาย	ก.ก.	25	40	1,000
4	หมูเนื้อแดง สดไม่มีรอยเขียวคล้ำสะอาด ไม่ติดมันและไม่มีพังคิ	ก.ก.	140	2,100	294,000
5	กระเพาะหมู ต้างไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	70	15	1,050
6	หมูสามชั้น สด ไม่มีขน	ก.ก.	140	25	3,500

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
7	ตับหมู สดเนื้อละเอียด ไม่มีรูพรุน ไม่รวมตับเหล็ก	ก.ก.	140	20	2,800
8	ไส้หมู ต้มล้างสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	60	2	120
9	มันหมูแข็ง	ก.ก.	60	2	120
10	กระดุกหมู หรือคอตัง	ก.ก.	35	600	21,000
11	หมูยอ มี อย. ไม่เป็นยาง	แท่ง	15	610	9,150
12	ไส้กรอกกรมควันมี อย. เกรด เอ ไม่เป็นยางไหม้สีไม่แดงจัด	ก.ก.	95	30	2,850
					342,790
ค.ประเภทปลา					
ปลาทุกชนิดต้องสดเหงือกสีแดง ล้างสะอาดไม่มีเมือก ไม่ เน่าไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อไม่แตกหรือมีแผล ไม่แซ่แข็ง					
1	ปลาทอดมันผสมแล้วไม่ใส่สี เนื้อเหนียวไม่มีกลิ่นบูด	ก.ก.	70	50	3,500
2	ปลาชุก ไม่ปนปลาชนิดอื่น มาใส่สี ไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	70	30	2,100
3	ปลาช่อนเค็ม ไม่มีกลิ่นเหม็น ใหม่แห้งสนิท	ก.ก.	150	50	7,500
4	ปลาช่อน สด ไม่ใช่ปลาเลี้ยง ขนาด 700 กรัมขึ้นไป ควักไส้ ขอดเกล็ด ไม่รวมหัว ตาใส ไม่มีกลิ่น	ก.ก.	300	240	72,000 -
5	ปลาตุ๋นสด หั่นชิ้น ขนาด 4-5 ตัว/กก. ทำสำเร็จไม่รวมหัว (หั่น)	ก.ก.	70	80	5,600
6	ปลาทูนึ่ง (2 ตัว/เข่ง) ท้องไม่ฟู ไม่มีกลิ่นนน.80-100กรัม	เข่ง	50	60	3,000
7	ปลาทุสด ตาใสขอดเกล็ดควักไส้ขนาด 10 ตัว/กก. (ท้องไม่ฟู)	ก.ก.	70	20	1,400
8	ปลาทับทิม สดควักไส้ ขอดเกล็ด คงรูปเดิม	ก.ก.	120	40	4,800
9	ปลาสดเค็ม 10-12 ตัว/กก. ไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	130	60	7,800
10	ปลาหมึกกล้วยสด ลอกหนังสำเร็จ 12-15 ตัว/กก. ไม่มีเมือก	ก.ก.	180	30	5,400
11	ลูกชิ้นปลาท่อนยาว ขนาด 12 นิ้วไม่ผสมแป้งใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็น	เส้น	12	40	480
12	ลูกชิ้นปลาบัวลอย ใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็นไม่ผสมแป้ง	ก.ก.	55	3	165
13	ลูกชิ้นปลารักบี้ ไม่ผสมแป้งใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	60	30	1,800
14	ลูกชิ้นปลาบูนุ่ ใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็น	ก.ก.	60	5	300

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
	หมวด 2 ประเภทผักและผลไม้				
	ผักและผลไม้ต้องสดจริง ไม่เหี่ยว ไม่เจาคัดเอาส่วนที่เสียออกแล้ว				
1	กระชาย สด ไม่มีดินติด	ก.ก.	75	8	600
2	กระชายหั่นฝอย	ก.ก.	100	10	1,000
3	กระเทียมดอง อย่างดีไม่มีน้ำปน	ก.ก.	160	2	320
4	กะหล่ำปลี สด หัวใหญ่ ตัดแต่งแล้ว	ก.ก.	25	480	12,000
5	ผักกาดดองเปรี้ยว ทั้งต้น ไม่มีน้ำปน	ก.ก.	30	18	540
6	ขมิ้นแกง สด ใหม่ ไม่เหี่ยวเน่า	ก.ก.	45	6	270
7	ข้าวโพดคิบ สดปอกเปลือกแล้ว	ฝัก	7	50	350
8	ข่าสด	ก.ก.	30	20	600
9	จิงสด ไม่เหี่ยวเนื้อแน่น	ก.ก.	50	240	12,000
10	จิงชอย	ก.ก.	45	15	675
11	ใบคั้นช่าย ไม่มีดินติด สดยาวประมาณ 10 นิ้ว	ก.ก.	60	140	8,400
12	แครอท 4-5 หัว/ 1 กก. สด ผลใหญ่ไม่เหี่ยว	ก.ก.	30	400	12,000
13	ชะอม สดใบไม่เหลืองไม่แก่จัด	กำ	10	5	50
14	ดอกกะหล่ำ แต่งใบแล้วเนื้อแน่นไม่เน่า	ก.ก.	40	120	4,800
15	ดอกกุยช่าย สดไม่แก่จัด ยาวประมาณ 12 นิ้ว	ก.ก.	60	20	1,200
16	ดอกแค สด กลีบปิดสนิท	ก.ก.	25	8	200
17	ต้นหอมไม่มีดินติด ไม่ขี้	ก.ก.	60	80	4,800
18	ตะไคร้ สด ต้นแน่น	ก.ก.	25	20	500
19	ตำลึง เด็ดแล้วไม่มีก้านแก่ปน	ก.ก.	25	40	1,000
20	แตงกวา อ่อน สด ไม่เหลืองผลโตขนาดเท่ากันเนื้อแน่น	ก.ก.	15	200	3,000
21	แตงโมอ่อน ไม่แก่จัดเนื้อแน่น	ก.ก.	15	40	600
22	แตงร้าน สดไม่เหลือง ไม่แก่จัดผลโตขนาดเท่ากันเนื้อแน่น	ก.ก.	20	400	8,000
23	ถั่วงอก ร้อนแล้วไม่มีสารฟอกขาว ต้นอวบไม่เน่า	ก.ก.	13	210	2,730

ลำดับ	รายการ	หน่วย	ราคากลาง	จำนวน ของที่ใช้ ภายใน 3	จำนวนเงิน
24	ถั่วฝักยาว สด ไม่พอง บวม เนื้อแน่นไม่เหลือง	ก.ก.	50	240	12,000
25	ถั่วลันเตา สดไม่แก่จัด	ก.ก.	130	5	650
26	บวบเหลี่ยมอ่อน ผลใหญ่ สด ไม่แก่ฟ้าม	ก.ก.	25	350	8,750
27	ใบกระเพรา สดสะอาด ไม่มีดินติด	ก.ก.	20	60	1,200
28	ใบกุยช่าย สดไม่เหลืองยาวประมาณ 12 นิ้ว	ก.ก.	50	5	250
29	ใบมะกรูด สดไม่แก่ สีเขียว ไม่คล้ำ	ก.ก.	30	8	240
30	ใบแมงลัก สดใบไม่หลุดร่วง	ก.ก.	40	3	120
31	ใบยอ สดไม่เหี่ยว ไม่แก่	ก.ก.	15	18	270
32	ใบสาระแหน่ สดสะอาด	ก.ก.	100	3	300
33	ใบโหระพา สดสะอาด ไม่เน่า ไม่มีดินติด	ก.ก.	30	20	600
34	ผักกวางตุ้ง สดใบไม่เหี่ยวเหลืองไม่ขำ	ก.ก.	25	220	5,500
35	ผักกาดขาว สด ไม่เน่าเสีย	ก.ก.	40	175	7,000
36	ผักบล็อคโคลี่ ใหม่สด ไม่เน่าเสีย สีเขียวสดไม่เหลือง	ก.ก.	70	20	1,400
37	ใบเตย ใหม่ สีเขียวสด ไม่เหี่ยว	ก.ก.	15	8	120
38	ผักกาดหอม สดไม่เน่า	ก.ก.	80	18	1,440
39	หัวไชเท้า ไม่ฟ้ามหัวใหญ่	ก.ก.	25	330	8,250
40	ผักคะน้า สดใบไม่แก่ ลำต้นอวบแน่น	ก.ก.	30	30	900
41	ผักชี สด ไม่มีดินติดราก ใบไม่เหลืองขำ	ก.ก.	100	130	13,000
42	ผักชีใบยาว สดไม่แก่จัดไม่ติดดิน	ก.ก.	60	60	3,600
43	ผักบุ้งจีน สดไม่มีดินติดไม่เหี่ยวเน่า	ก.ก.	15	335	5,025
44	ผักบุ้ง สดไม่เหี่ยวไม่เน่าเหลือง	ก.ก.	15	160	2,400
45	เผือกดิบ เนื้อแน่น ผลโต	ก.ก.	35	10	350
46	พริกชี้หนู เขียว เด็ดขั้วไม่เน่า	ก.ก.	55	3	165
47	พริกชี้หนู แดง เด็ดขั้วไม่เน่า	ก.ก.	80	20	1,600
48	พริกชี้หนูสวน สด ใหม่ ไม่เน่า	ก.ก.	200	0.50	100